

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.11.24

Мушениф
Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	1,1
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	91,33	656,0	21,4	26,1	83,3	8,3
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	200	144,0	4,2	7,0	16,1	1,6
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,8	1,6	11,2	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,5
Стоимость рациона	109,60	728,1	26,3	25,8	100,8	10,0
Полдник 1-4 класс (льготный/ платный)						
Сок фруктовый	209	94,0	0,0	0,0	23,4	2,3
Печенье "Двойная радость" 1/50	1шт	235,0	2,5	11,0	31,5	3,2
Стоимость рациона	42,25	329,0	2,5	11,0	54,9	5,5

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева Г.А.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.11.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	53	148,4	4,2	1,1	30,3	3,0
Стоимость рациона	91,33	606,4	17,1	16,3	94,4	9,4
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	200	144,0	4,2	7,0	16,1	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,5
Стоимость рациона	109,60	677,0	25,9	24,1	89,6	8,9
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печеный сдобный с мясом,рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	2,1
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Стоимость рациона	42,25	280,0	9,9	10,9	35,6	3,5

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Бутерброд горячий с сыром	27,83	45	173,0	7,2	11,0	11,5	1,1
<i>Первые блюда</i>							
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	25,96	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная " Дружба" с маслом	21,01	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Ёжики " Аппетитные"	44,12	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,3
Гуляш из говядины	63,30	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,3
<i>Гарниры</i>							
Шюре картофельное	29,64	200	144,0	4,2	7,0	16,1	1,6
Рожки отварные	12,08	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,69	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Чай без сахара	0,67	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Какао с молоком	16,24	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	8,61	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	3,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4

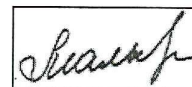
Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.



Калькулято

Р
 Мальшева Г.А.



] Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.